令和6年度 「ボランティアスタッフ養成講座」 献立表

2月8日	(土)昼食
献立名	材料名
	*
	豚肉
	ばれいしょ
カレー	たまねぎ
ライス	にんじん
	カレールー※1
	ケチャップ※2
	コンソメ※3
	マカロニ
マカロニ	にんじん
サラダ	きゅうり
978	コーン
	マヨネーズ※4
ボイル野菜	スナックエンドウ
漬物	福神漬※5
お茶	麦

2月8日(土)夕食		
献立名	材料名	
煮込みうどん	冷凍うどん	
	鶏肉	
	さつまいも	
	にんじん	
	ごぼう	
	しめじ	
	板こんにゃく	
	ネギ	
	みそ	
	だしの素 ※6	
	りんごゼリー※7	
	茶葉(パック)	

2月9日	(日)朝食	
献立名	材料名	
ごはん	米	
ミートボール	※8	
野菜炒め	いんげん	
カラフルサラダ	キャベツ	
	ミックスベジタブル※9	
	スライスハム※10	
	酢	
	切り干し大根	
	にんじん	
切干煮	油揚げ	
	だしの素※6	
みそ汁	麩※11	
	ねぎ	
	米みそ	
	だしの素※6	
ふりかけ	のりたま※12	
お茶	麦	

2月9日(日)昼食		
献立名	材料名	
かき揚げ丼	*	
	かき揚げ※13	
生野菜サラダ	キャベツ	
	きゅうり	
	コーン	
	ミニトマト	
みそ汁	大根	
	ねぎ	
	米味噌	
	だしの素※6	
お茶	麦	

ジュース
①アップル:りんご(中国またはチリ産)、
香料
②スポーツドリンク:砂糖、食塩/クエン
酸、香料、クエン酸Na、塩化K、硫酸Mg、
乳酸Ca、酸化防止剤(ビタミンC)、甘味料
(スクラロース)、イソロイシン、バリン、
コイシン

* 1	カレールー	食用油脂(パーム油、なたね油)、小麦粉、砂糖、食塩、でん粉、カレー粉、ポテトフレーク、ポークパウダー、白菜エキスパウダー、さつまいもパウダー、香辛料、野菜ペースト(大豆油、なたね油、玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、人参、やまいも、モロヘイヤ、脱脂大豆)、ミルポワパウダー(デキストリン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、ソテー・ド・オニオン、人参エキス、セロリ、その他)、ローストキャベツパウダー、酵母エキス調味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、乳化剤、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・やまいもを含む)
※ 2	ケチャップ	トマト、ぶどう糖加糖液糖、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料
※ 3	コンソメ	乳糖、食塩、鶏肉、デキストリン、砂糖、チキンファット、酵母エキス、食用油脂、たん白加水分解物、粉末しょうゆ、オニオンパウダー、酵母エキス発酵調 味料、香辛料、チキンエキス、でん粉、果糖、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)
※ 4	マヨネーズ	食用植物油脂、卵黄、醸造酢、食塩、砂糖類(水あめ、砂糖)、調味料(アミノ酸)、香辛料、香辛料抽出物 【原材料の一部に小麦、大豆を含む】
※ 5	福神漬	大根、しょうが、しそ、ごま
※ 6	だしの素	食塩(国内製造)、砂糖、風味原料(にぼしいわし粉末、かつお節粉末、煮干いわしエキス、こんぶエキス)、酵母エキス発酵調味料、調味料(アミノ酸等)
※ 7	りんごゼリー	りんご果汁、糖類(水あめ、グラニュー糖、果糖、果糖ぶどう糖液糖)、りんごピューレ、加工デンプン、ゲル化剤(糖粘多糖類)、酸味料、香料、着色料 (クチナシ、ビタミンB2)
* 8	ミートボール	鶏肉、たまねぎ、つなぎ(パン粉、卵白、粉末状植物性たん白、粒状植物性たん白、豚脂、しょうゆ、砂糖、チキンエキス調味料、おろししょうが、香辛料、 植物油、加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、ソース[しょうゆ、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、チキンエキス調味料、植物油、香辛料、増粘剤(加工デ ンプン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)]、揚げ油(なたね油) 【原材料の一部に乳成分、小麦、ごまを含む】
※ 9	ミックスベジタブル	人参、グリーンピース、コーン
※ 10	スライスハム	豚ロース肉、水あめ、卵たん白、食塩、植物性たん白、乳たん白、砂糖、たん白加水分解物、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V. C)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、増粘多糖類、発色剤(亜硝酸Na)、着色料(コチニール、ラック)、香辛料、くん液、甘味料(ステビア) 【原 材料の一部に大豆を含む】
※ 11	麩	小麦粉、小麦たん白
※ 12	のりたま	ごま、小麦粉、鶏卵、砂糖、大豆加工品、食塩、乳糖、こしあん、マーガリン、鰹削り節、エキス(チキン、酵母、鰹、オニオン、魚介)、鶏肉、海藻カルシウム、しょうゆ、パーム油、はちみつ、海苔、脱脂粉乳、なたね油、ぶどう糖果糖液糖、鶏脂、イースト、大豆油、発酵調味料、バター、あおさ、抹茶、卵黄油、澱粉、鰹節粉、こしあん、香料卵殻カルシウム、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド、紅麹)、酸化防止剤(ビタミンE)、甘味料(甘草)
% 1 3	かき揚げ	野菜(たまねぎ、にんじん、しゅんぎく、ごぼう)、魚肉(えび、いか)、小麦粉、食塩、粉末状植物性たん白、揚げ油(パーム油)、調味料(アミノ酸 等)、炭酸Na、ベーキングパウダー、カロチノイド色素 【原材料の一部に大豆を含む】

- ◆魚介類・海草類は、エビ・カニ等の生息域で採取していることもありますので、ご心配な方は食堂にご確認ください。
- ◆その他の調味料等につきましては、食堂 (TEL 080-6237-6735)に直接お問い合わせください。